Kingdom of Thailand

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

TCPS 149-2546 (2003) (Thai): ALKALIZED EGGS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ไข่เยี่ยวม้า

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมเฉพาะไข่เยี่ยวม้าที่ใช้ด่างเป็นส่วนประกอบสำคัญในของผสมที่ใช้พอก หรือสารละลายที่ใช้ดอง

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ ไข่เยี่ยวม้า หมายถึง ไข่ที่ผ่านการคัดเลือกและทำความสะอาดแล้ว เช่น ไข่เป็ด ไข่นกกระทา นำมาพอกด้วยของผสมหรือดองในสารละลายที่มีคุณสมบัติเป็นด่าง ในระยะเวลาที่เหมาะสม จนทำให้ไข่ขาวมีลักษณะเป็นวุ้นสีน้ำตาลไหม้หรือสีชาเข้ม และไข่แดงเป็นยางมะตูม

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

เมื่อล้างสิ่งที่เคลือบเปลือกไข่เยี่ยวม้าออกแล้ว เปลือกไข่ต้องไม่แตก ร้าว หรือบุบ ไม่มีจุดสีดำ แต่อาจมีจุดสีน้ำตาลได้บ้าง

หมายเหตุ *สีที่ใช้ทาเปลือกไข่ ต้องเป็นสีที่ล้างออกได้ด้วยน้ำ*

๓.๒ ลักษณะภายใน

๓.๒.๑ ไข่ขาวต้องเป็นวุ้นใส สีน้ำตาลไหม้ หรือสีชาเข้ม อ่อนนุ่มและหยุ่นตัวดี มีความคงตัวดี

๓.๒.๒ เมื่อผ่าไข่เยี่ยวม้าออกเป็น ๒ ซีกตามยาว ขนาดของช่องอากาศภายใน ต้องมีขนาดไม่เกิน ๑ ใน ๔ ของความยาวนั้น

๓.๒.๓ ไข่แดงกับไข่ขาวต้องแยกกันเห็นได้ชัดเจนและแยกจากกันได้ง่าย ผิวนอกทั้งหมดของไข่แดงต้องมีสีสม่ำเสมอ

๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของไข่เยี่ยวม้า ไม่มีกลิ่นฉุนของแอมโมเนีย และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๔ ตะกั่ว

ต้องไม่เกิน ๒ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

๓.๕ จุลินทรีย์

๓.๕.๑ ซาลโมเนลลา ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๒๕ กรัม

๓.๕.๒ สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๕.๓ คลอสตริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๑ กรัม

๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำไข่เยี่ยวม้า ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุไข่เยี่ยวม้าในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกและกันการกระทบกระแทกได้

๕.๒ จำนวนไข่เยี่ยวม้าในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุไข่เยี่ยวม้าทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อผลิตภัณฑ์

(๒) จำนวนที่บรรจุ

(๓) วัน เดือน ปีที่ทำ และ วัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(๔) ข้อแนะนำในการเก็บรักษา

(๕) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ไข่เยี่ยวม้าที่ใช้วัตถุดิบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบการบรรจุและเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๕ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าไข่เยี่ยวม้ารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป ลักษณะภายใน และกลิ่นรส ให้ชักตัวอย่าง โดยวิธีสุ่มตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว ภาชนะบรรจุละ ๑ ฟอง รวม ๕ ฟอง เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๓ จึงจะถือว่าไข่เยี่ยวม้ารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบตะกั่วและจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว ภาชนะบรรจุละ ๒ ฟอง รวม ๑๐ ฟอง เพื่อใช้ทดสอบรายการละ ๕ ฟอง โดยปอกเปลือกไข่ออกแล้วทำเป็นตัวอย่างรวมสำหรับแต่ละรายการ กรณีที่ตัวอย่างไม่พอ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน เพื่อให้ได้จำนวนตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๔ และข้อ ๓.๕ จึงจะถือว่าไข่เยี่ยวม้ารุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างไข่เยี่ยวม้าต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ และข้อ ๗.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าไข่เยี่ยวม้ารุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป ลักษณะภายใน และกลิ่นรส

๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบไข่เยี่ยวม้าอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๑.๒ นำตัวอย่างไข่เยี่ยวม้าที่ปอกเปลือกแล้ววางในจานกระเบื้องสีขาว ดมกลิ่นทันที แล้วตรวจสอบไข่ขาวโดยใช้นิ้วมือกดลงไปแล้วปล่อยออก จากนั้นล้างด้วยน้ำกลั่น ตั้งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วผ่าตัวอย่างไข่เยี่ยวม้าออกเป็น ๒ ซีกตามยาวด้วยด้ายเย็บสีขาว เบอร์ ๘ ตรวจสอบไข่แดงและรสชาติของไข่เยี่ยวม้า

๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ ๘.๑.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้องปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	เมื่อล้างสิ่งที่เคลือบเปลือกไข่เยี่ยวม้าออกแล้ว เปลือกไข่ต้องไม่แตก ร้าว หรือบุบ ไม่มีจุดสีดำ แต่อาจมีจุดสีน้ำตาลได้บ้าง	๔	๓	๒	๑
ลักษณะภายใน	ไข่ขาวต้องเป็นวุ้นใส สีน้ำตาลไหม้ หรือสีชาเข้ม อ่อนนุ่มและหยุ่นตัวดี มีความคงตัวดี	๔	๓	๒	๑
	เมื่อผ่าไข่เยี่ยวม้าออกเป็น ๒ ซีกตามยาว ขนาดของช่องอากาศภายใน ต้องมีขนาดไม่เกิน ๑ ใน ๔ ของความยาวนั้น	๔	๓	๒	๑
	ไข่แดงกับไข่ขาวต้องแยกกันเห็นได้ชัดเจน และแยกจากกันได้ง่าย ผิวนอกทั้งหมดของไข่แดงต้องมีสีสม่ำเสมอ	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของไข่เยี่ยวม้า ไม่มีกลิ่นฉุนของแอมโมเนีย และปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑

๘.๒ การทดสอบตะกั่ว

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๓ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๔ การทดสอบภาชนะบรรจุและเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ

๘.๕ การทดสอบจำนวนที่บรรจุ

ให้ใช้วิธีนับ

ภาคผนวก ก.

สุขลักษณะ

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก